

MAIONESE DE ALHO CASEIRA PERFEITA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 gema
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de mostarda amarela
- 1/2 limão
- 1 colher de sal
- 2 cebolinhas picadas
- óleo quanto necessário (não pode ser azeite)

MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador, menos o óleo.

Ligue na primeira velocidade.

Vá adicionando óleo bem lentamente e em fio, até dar consistência de maionese.

Pronto, é perfeito com hambúrguer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29331-maionese-de-alho-caseira-perfeita.html>